

GLACE ROYALE (Décor)

1 blanc d'œuf (environ 30 g)

Sucre glace (environ 130 g, un peu plus de 4 fois le poids du blanc d'œuf)

Farine : 15 g

Une pointe de vinaigre.

Tamiser ensemble sucre glace et farine, et ajouter progressivement au blanc d'œuf, en fouettant énergiquement avec un petit fouet comme pour monter des blancs, jusqu'à avoir une crème épaisse

Ajouter à la fin une pointe de vinaigre.

La consistance doit être molle mais assez épaisse. Utiliser en l'état pour écrire (avec un cornet de préférence) ; une fois l'écriture faite, le produit durcit.

Peut également être utilisé pour glacer certains gâteaux : conversation, allumette,....

Se conserve une semaine au frigo : mettre un film plastique « au contact » (pour qu'il 'y ait pas d'air, sinon formation d'une croute et ça ne passe plus dans le cornet).